

Техническа спецификация за възлагане на обществена поръчка с предмет:

„Доставка на хранителни продукти за нуждите на болничната кухня на МБАЛНП ”Св.Наум”ЕАД, гр. София по седем обособени позиции, както следва: I. Мляко и млечни продукти, II. Хляб, хлебни и тестени изделия, III. Месо, птици, риба и яйца, IV. Плодове, зеленчуци и варива; V. Консерви, конфитюр и лютеница, VI. Захар, олио и други хранителни продукти, VII. Сушени плодове”

I. Изисквания към хранителните продукти

1. Доставяните хранителни продукти следва да отговарят на нормативно установените изисквания за качество и европейски стандарти, със съответната маркировка и партидни номера. Маркировката следва да е поставена на всеки кашон, съответно на всяка опаковка. Хранителните продукти следва да бъдат със съответния срок на годност - пресните хлебни, млечни и месни продукти да са в срок на годност към датата на доставката, а консервираните и пакетирани храни – с остатъчен срок на годност минимум два месеца след датата на доставката.

II, Обем на обществената поръчка

1. Посочените в техническата спецификация количества са „количества до“, т.е възложителят не е длъжен да заяви за доставка цялото количество, а има право да заявява количества, съобразно действителните си нужди, но не повече от посоченото. Участниците следва да оферират цялото количество за съответната обособена позиция, за която участват.
2. Общата прогнозна стойност за всички хранителни продукти в настоящата спецификация е в размер на 164 300 (сто шейсет и четири хиляди и триста лева) лв. без ДДС. Прогнозната стойност на отделните обособени позиции е както следва: I позиция - Мляко и млечни продукти – 42 000 лв. без ДДС; II позиция - Хляб, хлебни и тестени изделия – 46 300 лв. без ДДС; III позиция - Месо, птици, риба и яйца – 32 000 лв. без ДДС; IV позиция - Плодове, зеленчуци и варива – 24 994 лв. без ДДС; V позиция - Консерви, конфитюр и лютеница – 9500 лв. без ДДС, VI позиция - Захар, олио и други хранителни продукти – 9500 лв. без ДДС и VII позиция - Сушени плодове -- 6 лв. без ДДС.
Участниците могат да подават оферти за една, за няколко или за всички обособени позиции.

I. Първа обособена позиция – Мляко и млечни продукти

№	Вид хранителни стоки	Стандарт	Марка	Опаковка	Прогнозно количество “До”
1.	Кисело мляко 2 % - цвят бял с различни нюанси на кремав отгънък; вкус и аромат - свойствен, приятно млечнокисел. Етикетът с фирмения знак на производителя да е върху опаковките на всяка опаковка, където са отразени дата на годност, партида и температура на съхранение. Сухо вещество – от 8,5% до 18%.	БДС 12:2010 или ТД на производителя	КГ	В пластмасови кофички по 0.400 кг	15000 кг
2.	Прясно мляко 3 % - еднородна течност без утайка; цвят бял със	БДС 11-1987 или ТД на	Л	В полиетиленови	7000

	слабо кремав оттенък; вкус – слабо сладникав без страничен привкус; мирис- специфичен. Сух обезмаслен остатък не повече от 8,5%. Етикирано на български език.	производителя		пликове по 1 л	
3.	Сирене краве – бяло саламурено (без саламурата) - вкус, мирис и аромат - специфични за узряло сирене без страничен привкус и мирис. Консистенция - умерено твърда, еластична.	БДС 15-2010 или ТД на производителя	КГ	В пластмасови кутии по 8 кг	1200 кг
4.	Сирене топено /кутии х 0,140 кг/ - вкус, мирис и аромат специфични за топено сирене, без страничен привкус и мирис.	ТД на производителя	БР кутии	В кръгли картонени кутии 0.140 кг	2850
5.	Маргарин /0,250кг/ цвят светложълт до бял; мирис - специфичен. Масленост не по-малко от 82% от сухото вещество, разфасовка – кутии по 0,250 кг. Във фолирана опаковка. Водно съдържание не повече от 45% без консервиращи и багрилни вещества.	ТД на производителя	КГ	В кутии по 0.250 кг за бройка	400 кг
6.	Кашкавал "Витоша" вкус, мирис и аромат - специфични за узрял кашкавал без страничен привкус и мирис. Кашкавалът да бъде опакован във вакумирани полиетиленови опаковки. Сухо вещество не по- малко от 58%, масленост в сухото вещество – 45%. Срок на зреене – 60 дни	БДС 14-2010 или ТД на производителя	КГ	В полиетиленови опаковки по от 2 до 3 кг	230 кг

II. Втора обособена позиция – Хляб, хлебни и тестени изделия

№	Вид хранителни стоки	Стандарт	Мярка	Опаковка	Прогнозно Количество "До"
1.	Хляб „Добруджа“ от 0.700 кг: нарязан на филийки, опакован в индивидуални полиетиленови пликкове; форма продълговата без странични издутини и деформации; повърхност - гладка без механични замърсявания, изпичане – добро, среда – без признаци на клисавост, равномерно оцветена, да не лепне и да не е влажна на пипане след третия час от изпичането;	ТД на производителя	БР	Транспортен амбалаж - в пластмасови каси	25000 бр.

	шупливост–равномерна; еластичност – след натискане възстановява първоначалната си форма; вкус и мирис – приятни и свойствени за този вид хляб, без страничен привкус и мирис; хрускане при сдъвкване – да не се усеща				
2.	<p>Кифли с мармалад - 0,140 кг.; Да се използват суровини и материали от внос и българско производство, които отговарят на действащите стандартизиращи регламенти или са разрешени за целта от МЗ (БДС, ТД и ТС). Пшенично брашно по ТД на производител. Мая хлебна по БДС или по ТД на производителя. Вода питейна по Наредба № 9 от 16.03.2001г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели. Подобрител по ТД на производител. Захар кристал по БДС или ТД на производител. Олио по БДС. Маргарин по БДС или ТД на производител. Подсладител (цикламат) разрешен за употреба от МЗ. Външен вид за кифли – форма – правилна –права, дългообразна, кръгла или елипсовидна; повърхност – горната повърхност е гладка, с тънка добре изпечена кора – за изделията с порьска –с равномерно порьсване; цвят светлокафяв до червено кафяв, равномерен или преливащ се без прегаряния. Кифлите да са опаковани в полиетиленови (микротенови) пликосе по Наредба № 2 от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни</p> <p>Опаковките да се маркира с етикет, съдържащ данните съгласно Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните, Обн. ДВ бр. 102 от 12.12. 2014 г.</p>	ТД на производителя	Бр.	Транспортен амбалаж - в пластмасови каси	6000 бр.
3.	Кифла козуначена -0,140 кг.; Да се използват суровини и материали от внос и българско производство, които отговарят на действащите стандартизиращи	ТД на производителя	Бр.	Транспортен амбалаж - в пластмасови каси.	4000 бр.

	<p>регламенти или са разрешени за целта от МЗ (БДС, ТД и ТС). Пшенично брашно по ТД на производител. Мая хлебна по БДС или по ТД на производителя. Вода питейна по Наредба № 9 от 16.03.2001г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели. Подобрител по ТД на производител. Захар кристал по БДС или ТД на производител. Олио по БДС. Маргарин по БДС или ТД на производител. Подсладител (цикламат) разрешен за употреба от МЗ. Външен вид за кифли – форма – правилна –права, дългообразна, кръгла или елипсовидна; повърхност – горната повърхност е гладка, с тънка добре изпечена кора – за изделията с порьска – с равномерно порьсване; цвят светлокафяв до червено кафяв, равномерен или преливащ се без прегаряния.. Кифлите да са опаковани в полиетиленови (микротенови) пликосе по Наредба № 2 за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни. Опаковките да се маркира с етикет, съдържащ данните съгласно Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните.</p>				
4.	<p>Кроасан с шоколад - 0,080 кг.; Да се използват суровини и материали от внос и българско производство, които отговарят на действащите стандартизиращи регламенти или са разрешени за целта от МЗ (БДС, ТД и ТС). Пшенично брашно по ТД на производител. Мая хлебна по БДС или по ТД на производителя. Вода питейна по Наредба № 9 от 16.03.2001г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели. Подобрител по ТД на производител. Захар кристал по БДС или ТД на</p>	ТД на производителя	Бр.	Транспортен амбалаж – в картонени кашони	9 000 бр.

<p>производител. Олио по БДС. Маргарин по БДС или ТД на производител. Подсладител (цикламат) разрешен за употреба от МЗ. Външен вид за кроасан – форма – правилна – права, дългообразна, кръгла или елипсовидна; повърхност – горната повърхност е гладка, с тънка добре изпечена кора – за изделията с порьска – с равномерно поръсване; цвят светлокафяв до червено кафяв, равномерен или преливащ се без прегаряния. Кроасаните да са опаковани в полиетиленови (микротенови) пликосе по “Наредба № 2 за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни.”</p> <p>Опаковките да се маркира с етикет, съдържащ данните съгласно Наредбата за изискванията при етикетирането и представянето на храните.</p>				
<p>5. Кифла макова - 0,140 кг.; Да се използват суровини и материали от внос и българско производство, които отговарят на действащите стандартизиращи регламенти или са разрешени за целта от МЗ (БДС, ТД и ТС). Пшенично брашно по ТД на производител. Мая хлебна по БДС или по ТД на производителя. Вода питейна по Наредба № 9 от 16.03.2001г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели.”</p> <p>Подобрител по ТД на производител.</p> <p>Захар кристал по БДС или ТД на производител. Олио по БДС. Маргарин по БДС или ТД на производител. Подсладител (цикламат) разрешен за употреба от МЗ. Външен вид за кифли – форма – правилна – права, дългообразна, кръгла или елипсовидна; повърхност – горната повърхност е гладка, с тънка добре изпечена кора – за изделията с порьска –</p>	<p>ТД на производителя</p>	<p>Бр.</p>	<p>Транспортен амбалаж - в пластмасови каси.</p>	<p>5000 бр.</p>

	<p>с равномерно поръсване; цвят светлокафяв до червено кафяв, равномерен или преливащ се без прегаряния. Кифлите да са опаковани в полиетиленови (микротенови) пликосе по Наредба № 2 за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни. Опаковките да се маркира с етикет, съдържащ данните съгласно Наредбата за изискванията за етикетиранието и представянето на храните.</p>				
6.	<p>Кифла с локум - 0,140 кг.; Да се използват суровини и материали от внос и българско производство, които отговарят на действащите стандартизиращи регламенти или са разрешени за целта от МЗ (БДС, ТД и ТС). Пшенично брашно по ТД на производител. Мая хлебна по БДС или по ТД на производителя. Вода питейна по Наредба № 9 от 16.03.2001г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели. Подобрител по ТД на производител. Захар кристал по БДС или ТД на производител. Олио по БДС. Маргарин по БДС или ТД на производител. Подсладител (цикламат) разрешен за употреба от МЗ. Външен вид за кифли – форма – правилна – права, дългообразна, кръгла или елипсовидна; повърхност – горната повърхност е гладка, с тънка добре изпечена кора – за изделията с поръска – с равномерно поръсване; цвят светлокафяв до червено кафяв, равномерен или преливащ се без прегаряния. Кифлите да са опаковани в полиетиленови (микротенови) пликосе по Наредба № 2 за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни. Опаковките да се маркира с етикет, съдържащ данните съгласно Наредбата за изискванията за етикетиранието и</p>	ТД на производителя	Бр.	Транспортен амбалаж - в пластмасови каси.	5000 бр.

7.	<p>представянето на храните.</p> <p>Сиренка - 0.140 кг. Да се използват суровини и материали, разрешени от МЗ – брашно пшенично по ТД на производител. Сол морска, кристална, йодирана по Наредба за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели от 30.01.2001 г. Вода питейна по Наредба № 9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели.</p> <p>Оцет, растителна мазнина (олио) по БДС, извара по ТД на производител, захар кристал по БДС или ТД на производител, За производство на баници с извара може да се използва като прибавка хлебна мая в количества от 0.5 до 1% спрямо брашното. Външен вид – форма правоъгълна. Повърхност – неравномерна горна повърхност, добре изпечена, без прегаряне. Цвят – кремаво жълт до червенокафяв. Вкус и мирис – приятни, характерни за състава. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени. Могат да бъдат опаковани с фолио или полиетиленови (микротенови) пликове по Наредба № 2 за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни. Да се маркира с етикет, съдържащ данните съгласно Наредбата за изискванията за етиктирането и представянето на храните.</p>	ТД на производителя	БР	Транспортен амбалаж - в пластмасови каси.	4500 бр.
8.	<p>Кашкавалка – 0.140 кг. Да се използват суровини и материали, разрешени от МЗ – брашно пшенично по ТД на производител. Сол морска, кристална, йодирана по Наредба за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели от 30.01.2001 г. Вода питейна по Наредба № 9 от</p>	ТД на производителя	БР	Транспортен амбалаж - в пластмасови каси.	3500 бр.

	<p>16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели.</p> <p>Оцет, растителна мазнина (олио) по БДС, кашкавал по ТД на производител, захар кристал по БДС или ТД на производител, За производство на баници с извара може да се използва като прибавка хлебна мая в количества от 0.5 до 1% спрямо брашното. Външен вид – форма правоъгълна, триъгълна.</p> <p>Повърхност – неравномерна горна повърхност, добре изпечена, без прегаряне.</p> <p>Цвят – кремаво жълт до червенокафяв. Вкус и мирис – приятни, характерни за състава.</p> <p>Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени. Могат да бъдат опаковани с фолио или полиетиленови (микротенови) пликосе по Наредба № 2 за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни. Да се маркира с етикет, съдържащ данните съгласно Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните.</p>				
9.	<p>Тутманик – 0.140 кг. Да се използват суровини и материали, разрешени от МЗ – брашно пшенично по ТД на производител. Сол морска, кристална, йодирана по Наредба за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели от 30.01.2001 г.</p> <p>Вода питейна по Наредба № 9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели.</p> <p>Оцет, растителна мазнина (олио) по БДС, извара по ТД на производител, захар кристал по БДС или ТД на производител, За производство на баници с извара може да се използва като прибавка хлебна мая в количества от 0.5 до 1% спрямо</p>	ТД на производителя	БР	Транспортен амбалаж -в пластмасови каси.	4000 бр.

	<p>брашното. Външен вид – форма правоъгълна, триъгълна.</p> <p>Повърхност – неравномерна горна повърхност, добре изпечена, без прегаряне.</p> <p>Цвят – кремаво жълт до червенокафяв. Вкус и мирис – приятни, характерни за състава.</p> <p>Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени. Могат да бъдат опаковани с фолио или полиетиленови (микротенови) пликосе по Наредба № 2 за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни.” Да се маркира с етикет, съдържащ данните съгласно Наредбата за изискванията за етиктирането и представянето на храните.</p>				
10.	<p>Баничка- 0,140 кг.; Да се използват суровини и материали, разрешени от МЗ – брашно пшенично по ТД на производител. Сол морска, кристална, йодирана по Наредба за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели от 30.01.2001 г.</p> <p>Вода питейна по Наредба № 9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели.</p> <p>Оцет, растителна мазнина (олио) по БДС, извара по ТД на производител, захар кристал по БДС или ТД на производител, За производство на баници с извара може да се използва като прибавка хлебна мая в количества от 0.5 до 1% спрямо брашното. Външен вид – форма правоъгълна, триъгълна, вида, “дъга”. Повърхност – неравномерна горна повърхност, добре изпечена, без прегаряне.</p> <p>Цвят – кремаво жълт до червенокафяв. Вкус и мирис – приятни, характерни за състава.</p> <p>Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни</p>	ТД на производител	БР	Транспортен амбалаж - в пластмасови каси.	5500 бр.

	<p>микроорганизми и плесени. Могат да бъдат опаковани с фолио или полиетиленови (микротенови) пликове по Наредба № 2 за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни. Да се маркира с етикет, съдържащ данните съгласно Наредбата за изискванията за етиктирането и представянето на храните.</p>				
11.	<p>Козунак -0,200 кг.; Да се използват суровини и материали от внос и българско производство, които отговарят на действащите стандартизиращи регламенти или са разрешени за целта от МЗ (БДС, ТД и ТС). Пшенично брашно по ТД на производител. Мая хлебна по БДС или по ТД на производителя. Вода питейна по Наредба № 9 от 16.03.2001г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели. Подобрител по ТД на производител. Захар кристал по БДС или ТД на производител. Олио по БДС. Маргарин по БДС или ТД на производител. Подсладител (цикламат) разрешен за употреба от МЗ. Външен вид за кифли – форма – правилна –права, дългообразна, кръгла или елипсовидна; повърхност – горната повърхност е гладка, с тънка добре изпечена кора – за изделията с поръска – с равномерно поръсване; цвят светлокафяв до червено кафяв, равномерен или преливащ се без прегаряния. Кифлите да са опаковани в полиетиленови (микротенови) пликове по Наредба № 2 за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни. Опаковките да се маркира с етикет, съдържащ данните съгласно Наредбата за изискванията за етиктирането и представянето на храните.</p>	ТД на производителя	БР	Транспортен амбалаж - в пластмасови каси	6000 бр.
12.	<p>Геврек - 0,140 кг.; Да се използват суровини и</p>	ТД на производителя	БР	Транспортен амбалаж - в	4000 бр.

	<p>материали, разрешени от МЗ – брашно пшенично по ТД на производител. Сол морска, кристална, йодирана по Наредба за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели от 30.01.2001 г.</p> <p>Вода</p> <p>питейна по Наредба № 9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели.</p> <p>Оцет, растителна мазнина (олио) по БДС, извара по ТД на производител, захар кристал по БДС или ТД на Производител.</p> <p>Външен вид – форма кръгла.</p> <p>Повърхност – равномерна горна повърхност, добре изпечена, без прегаряне. Цвят –кремаво жълт до червенокафяв. Вкус и мирис – приятни, характерни за състава.</p> <p>Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени. Могат да бъдат опаковани с фолио или полиетиленови (микротенови) пликкове по Наредба № 2 за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни. Да се маркира с етикет, съдържащ данните съгласно Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните.</p>			пластмасови каси.	
13.	<p>Кремка- 0,140 кг.; Да се използват суровини и материали, разрешени от МЗ – брашно пшенично по ТД на производител. Сол морска, кристална, йодирана по Наредба за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели от 30.01.2001 г.</p> <p>Вода</p> <p>питейна по Наредба № 9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели.</p> <p>Оцет, растителна мазнина (олио) по БДС, извара по ТД на производител, захар кристал по БДС или ТД на Производител.</p> <p>Външен вид – форма правоъгълна,</p>	ТД на производителя	БР	Транспортен амбалаж - в пластмасови каси.	3000 бр.

	<p>триъгълна, вида, "дъга". Повърхност -- равномерна горна повърхност, добре изпечена, без прегаряне. Цвят – кремаво жълт до червенокафяв. Вкус и мирис – приятни, характерни за състава. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени. Могат да бъдат опаковани с фолио или полиетиленови (микротенови) пликосе по "Наредба № 2 за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни. Да се маркира с етикет, съдържащ данните съгласно Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните.</p>				
14.	<p>Рогче - 0,140 кг.; Да се използват суровини и материали, разрешени от МЗ – брашно пшенично по ТД на производител. Сол морска, кристална, йодирана по Наредба за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели от 30.01.2001 г. Вода питейна по Наредба № 9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели. Оцет, растителна мазнина (олио) по БДС, извара по ТД на производител, захар кристал по БДС или ТД на производител, За производство на рогче с извара може да се използва като прибавка хлебна мая в количества от 0.5 до 1% спрямо брашното. Външен вид – форма правоъгълна, триъгълна, вида, "дъга". Повърхност – неравномерна горна повърхност, добре изпечена, без прегаряне. Цвят – кремаво жълт до червенокафяв. Вкус и мирис – приятни, характерни за състава. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени. Могат да бъдат опаковани с фолио или</p>	ТД на производителя	БР	Транспортен амбалаж - в пластмасови каси.	3500 бр.

	полиетиленови (микротенови) пликосе по Наредба № 2 за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни. Да се маркира с етикет, съдържащ данните съгласно Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните.				
15	<p>Кренвиршка- 0,140 кг.; Да се използват суровини и материали, разрешени от МЗ – брашно пшенично по ТД на производител. Сол морска, кристална, йодирана по Наредба за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели от 30.01.2001 г.”</p> <p>Вода питейна по “Наредба № 9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели.”</p> <p>Оцет, растителна мазнина (олио) по БДС, извара по ТД на производител, захар кристал по БДС или ТД на производител.</p> <p>Външен вид – форма правоъгълна, триъгълна, вида, “дъга”.</p> <p>Повърхност – равномерна горна повърхност, добре изпечена, без прегаряне. Цвят – кремаво жълт до червенокафяв. Вкус и мирис – приятни, характерни за състава.</p> <p>Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени. Могат да бъдат опаковани с фолио или полиетиленови (микротенови) пликосе по Наредба № 2 за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни. Да се маркира с етикет, съдържащ данните съгласно Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните.</p>	ТД на производителя	БР	Транспортен амбалаж - в пластмасови каси.	2000 бр.
16.	Макарони и фиде от 0.400 кг. с цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване; мирис - свойствен без неприсъщи миризми; вкус свойствен, без горчивина, застоялост и друг страничен привкус.	ТД на производителя	КГ	В целофанени пликосе по 0.400 кг	500 кг

III. Трета обособена позиция – Месо, птици, риба и яйца

№	Вид хранителни стоки	Стандарт	Мярка	Опаковка	Прогнозно Количество "До"
1.	Телешко месо-охладено без кост, външен вид свеж, цвят червеникав, мирис специфичен за прясно месо без разкъсвания с гладка повърхност	ТД на производителя	КГ	В полиетиленов и пликос до 10 кг.	600
2.	Мляно месо кайма смес 60% телешко и 40% замр. свинско месо охладено – външен вид хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини; цвят - бледокафяв до червен; вкус умерено солени; мирис - свойствен за прясно месо. Без съдържание на соев протеин, вода в % от общата маса до 60%, масленост в % сухото вещество до 55%.	БДС или ТД на производителя	КГ	В полиетиленов и торбички по 1 кг	1300
3.	Пилета-бутчета - замразено външен вид бледожълти без механични повреди с нето тегло около 0,150 кг. за брой.	БДС 12180-74 или ТД на производителя	КГ	В полиетиленов и Пликосе (кашони) с нето тегло от 10 кг.	1500
4.	Риба "Скумрия", непочистена- здрава със запазена цялост, с естествен цвят, специфичен за дадения вид; мирис след размразяване - характерен за прясна риба без признаци на развала.	БДС 5915-82 или ТД на производителя	КГ	В полиетиленов и торби от 10 кг до 20 кг	600
5.	Риба Хек - изчистена, без глави, здрава със запазена цялост, с естествен цвят, специфичен за дадения вид; мирис след размразяване - характерен за прясна риба, без признаци на развала.	БДС 5915-82 или ТД на производителя	КГ	В полиетиленов и торби от 10 кг до 20 кг	400
6.	Кренвирши телешки 100% - чиста гладка повърхност без петна, повреди и необичайни грапавини; цвят кафяво -червеникав; мирис - специфичен и приятен.	ТД на производителя	КГ	В касетки по 14 кг	2900
7.	Яйца XL	ТД на производителя	БР	Кашон по 90 бр.	15000

IV. Четвърта обособена позиция – Плодове, зеленчуци и варива

№	Вид хранителни стоки	Стандарт	Мярка	Опаковка	Прогнозно Количество “До”
1.	Ябълки пресни - клас първи; да бъдат с добро качество – цели, свежи здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип; допускат се незначителни дефекти, при условие, че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	КГ	Пластмасови касетки; в мрежести потребителски опаковки или кашони	2000
2.	Портокали пресни - клас първи; плодове свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без остатъци от средства за борба с болести и неприятели, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип; допускат се незначителни дефекти, при условие, че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	КГ	Пластмасови касети и кашони	400
3.	Банани - клас първи; да бъдат с добро качество – цели, свежи здрави, чисти, нормално развити, с	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	КГ	В кашони оригинални опаковки	350

	<p>типична форма и оцветяване, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип; допускат се незначителни дефекти, при условие, че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.</p>				
4.	<p>Кайсии пресни клас първи; да бъдат с добро качество – цели, свежи здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип; допускат се незначителни дефекти, при условие, че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.</p>	<p>Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ</p>	<p>КГ</p>	<p>Пластмасови касети и кашони</p>	<p>200</p>
5.	<p>Праскови пресни- клас първи; да бъдат с добро качество – цели, свежи здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип; допускат се незначителни дефекти, при</p>	<p>Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ</p>	<p>КГ</p>	<p>Пластмасови касети и кашони</p>	<p>500</p>

	условие, че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.				
6.	Пъпеши пресни- клас първи, да бъдат с добро качество, цели, свежи здрави, чисти, ненапукани, ненабити, с характерна за сорта форма, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип; допускат се незначителни дефекти, при условие, че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид.	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	КГ	дървени касети	400
7.	Грозде прясно- клас първи - гроздове цели,зрели, чисти, незамърсени от кал, без загнили зърна, нормално развити и типични за дадения сорт; цвят - типичен за гроздето, повреди - механични и от насекоми не се допускат.	БДС ISO 2168:2002	КГ	В касетки. Във всяка касетка трябва да се поставя грозде от един сорт, сортирано по качество, големина и оцветяване	400
8.	Мандарини пресни- клас първи; плодове свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без остатъци от средства за борба с болести и неприятели, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип; допускат се незначителни дефекти, при условие, че продукта запазва основните си	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	КГ	Пластмасови касети и кашони	400

	характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.				
9.	Череша пресни- клас първи; да бъдат с добро качество – цели, свежи здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици и остатъци от средства за борба с болести и неприятели, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип; допускат се незначителни дефекти, при условие, че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	КГ	В пластмасови касетки до 5 кг	350
10.	Домати пресни- клас първи; да бъдат с добро качество – чисти, кръгли, гладки, цели, здрави, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип; допускат се незначителни дефекти, при условие, че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	КГ	В пластмасови касетки или кашони	1900
11.	Краставици пресни- клас първи; да бъдат – плодове пресни, цели, здрави с	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	КГ	В полиетиленови торби	1500

	<p>дължина 30 см; чисти без видими следи от препарати, добре оформени, без външни признаци на оплождане с гладка или грапава повърхност типична за сорта, без признаци на пожълтяване, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип; допускат се незначителни дефекти, при условие, че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.</p>				
12.	<p>Чушки зелени- клас първи; да бъдат с добро качество - цели, пресни, здрави, чисти, с характерни за сорта форма и оцветяване, с незасъхнал връх, с плододръжка и без повишена влажност. Без вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип; допускат се незначителни дефекти, при условие, че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.</p>	<p>Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ</p>	<p>КГ</p>	<p>В мрежести торбички или пластмасови касетки между 10 и 15 кг</p>	<p>1700</p>
13.	<p>Зеле- клас първи; да бъдат с добро качество - цели зелки, пресни, залагерувано зеле незавехнали, здрави, чисти, напълно оформени, плътни, ненапукани, с характерна</p>	<p>Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ</p>	<p>КГ</p>	<p>В чисти и здрави касетки. Изисква се да са сортирани от едно качество и един сорт</p>	<p>2500</p>

	<p>форма и големи на и окраска за сорта. без вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип; допускат се незначителни дефекти, при условие, че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.</p>				
14.	<p>Картофи- клас първи; да бъдат с добро качество; външен вид клубени - цели, здрави, чисти, незеленели, непокълнали, еднородни по окраска и форма с втвърдена кожица. Не позеленели, непокълнали, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип; допускат се незначителни дефекти, при условие, че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.</p>	<p>Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ.</p>	КГ	В мрежи	3000
15.	<p>Кромид лук клас първи; да бъдат с добро качество; луковици цели, здрави, чисти, напълно развити, добре оформени, узрели с плътна и суха външна обвивка (люспа), без вредители и повреди, предизвикани от</p>	<p>Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ.</p>	КГ	В мрежести торбички. Във всяка торбичка се поставя лук от един и същ сорт, качество и големина	500

	<p>тях, без присъствие на чужди частици, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип; допускат се незначителни дефекти, при условие, че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.</p>				
16.	<p>Праз лук-клас първи с добро качество-здрав свеж чист без пръст, вредители и повреди</p>	<p>Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ.</p>	<p>КГ</p>	<p>В или пластмасови касетки</p>	<p>500</p>
17.	<p>Лук чесън-клас първи с добро качество чист, с напълно развити здрави луковици със суха обвивка без повреди и вредители, без никакъв чужд мирис или вкус</p>	<p>Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ.</p>	<p>КГ</p>	<p>В мрежести торбички. Във всяка торбичка се поставя лук от един и същ сорт, качество и големина</p>	<p>50</p>
18.	<p>Магданоз - клас първи; да бъдат с добро качество – цели, здрави, чисти, свежи, със зелен цвят, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип; допускат се незначителни дефекти, при условие, че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.</p>	<p>Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ</p>	<p>БР връзки</p>	<p>В полиетиленови торби</p>	<p>2000</p>
19.	<p>Моркови- клас първи; да бъдат с добро качество; външен вид - корено-плоди, пресни, правилно оформени, цели, гладки, здрави, неразклонени, чисти с типична за сорта или търговския тип; допускат се незначителни</p>	<p>Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ</p>	<p>КГ</p>	<p>В насипно състояние в пластмасови касетки или в полиетиленови торби</p>	<p>1200</p>

	дефекти, при условие , че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката				
20.	Бамя-прясна с добро качество запазена форма и характерно оцветяване	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	КГ	В насипно състояние в пластмасови касетки или в полиетиленови торби	30
21.	Тиквички- клас първи; да бъдат с добро качество на плода 15 до 25 см. Без механични повреди с месеста част - сочна,крежка, незагрубяла, с типично за сорта оцветяване, с едва оформени дребни некожести семки. Без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип; допускат се незначителни дефекти, при условие, че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	КГ	В полиетиленови торби	1000
22.	Целина- клас първи; да бъдат с добро качество – цели, здрави,чисти, свежи, със зелен цвят, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип; допускат се незначителни дефекти, при условие, че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	КГ	В полиетиленови торби или на връзки	500

23.	Зелен боб пресен – клас първи с характерни за сорта форма и оцветяване без повишена влажност и нараняване на шушулките	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	КГ	В кашони или касетки	100
24.	Зрял боб- да отговаря на I-во качество, с нормално развити здрави зърна, с бял цвят и присъщи за сорта и типа форма и големина, без начупени зърна и следи от вредители, чист без наличие на примеси.	ТД на производителя	КГ	В целофан по 1 кг за бройка	650
25.	Леща- без начупени зърна и следи от вредители, чиста без наличие на примеси, да отговаря на първо качество.	ТД на производителя	КГ	В целофан по 1 кг за бройка	500
26.	Ориз- екстра качество, българско производство; едри и обли зърна с бяло оцветяване, без мирис на мухъл и запарено; без обращяване; да не съдържа живи или мъртви вредители.	ТД на производителя	КГ	В целофан по 1 кг за бройка	600
27.	Кисело зеле на листа за сърми, буркан х 1,600 кг-цвят - светлосламест с жълтеникав оттенък; вкус - солено-кисел без страничен привкус; мирис - характерен за доброкачествено зеле.	ТД на производителя	Бр. буркани	буркан х 1,600 кг	350
28.	Кромид лук пресен да бъде с добро качество и незасъхнали пера, без вредители и повреди предизвикани от тях	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ.	Бр/връзки	В кашони или касетки	500
29.	Гъби пресни- външен вид - цели, затворени гуглички, без петна и други повреди; пънчето здраво, прикрепено към гугличката; вкус и мирис - специфични	ТД на производителя	КГ	Опаковка по 2-3 кг.	100
30.	Спанак - клас първи с характерни за сорта форма и оцветяване без повишена влажност и нараняване на листата	ТД на производителя	КГ	Полиетиленови торби	100

V. Пета обособена позиция – Консерви, конфитюр, лютеница

№	Вид хранителни стоки	Стандарт	Мярка	Опаковка	Прогнозно Количество “До”
1.	Боб зелен консерва/0,680кг/- първо качество; шушулки цели или нарязани без дръжки и връхчета, без повреди от болести и вредители, с цвят, характерен за сорта; заливка от соли вода, отцедено тегло на зеления фасул – не по –малко от 60%	ТД на производителя	БР	В стъклени буркани по 0.680 кг	1700
2.	Грах консерва /0.680кг/- първо качество; цели зърна, ненабити, без пукнатини и примеси на люспи и парченца от шушулки; вкус и мирис - свойствен за зелен грах; цвят - зелен до жълто-зелен, прозрачна утайка, добре сварен, готов за директна консумация; отцедено тегло на граха – не по -- малко от 65%.	ТД на производителя	БР	В стъклени буркани по 0.680 кг	1100
3.	Гъби консерва/0.680кг/- външен вид - цели, добре бланширани гъби със затворени гуглички, без петна и други повреди; пънчето здраво, прикрепено към гугличката; вкус и мирис специфични за осолени гъби - култивирани печурки; цвят на гъбата - светло сив; саламура - бистра.	ТД на производителя	БР	В стъклени буркани по 0.680 кг	800
4.	Гювеч,Паприкаш/0,680кг/- първо качество;пиперки в една опаковка -- еднакво нарязани, червени домати – цели или нарязани, патладжани – на парчета с размери 40 мм, бамя – цяла с отстранени дръжки над венеца, зелен фасул – с отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан, магданоз – нарязан, залети с домати заливка в съотношение към зеленчуковата смес от 35:65 до 40:60.	ТД на производителя	БР	В стъклени буркани по 0.680 кг	1200
5.	Домати консерва/0.680кг/- домати цели от един и същ сорт, без повреди от болести и вредители; цвят -червен; странични примеси не се допускат.	ТД на производителя	БР	В стъклени буркани по 0.680 кг	1600
6.	Краставици мариновани/0,680кг/- чисти, цели, ненабръчкани, неповехнали,без механични и др.	БДС или ТД на производителя	БР	В стъклени буркани	100

	повреди, безплододръжки и остатъци от цветове; цвят - зелен до жълто-зелен, приятна хрупкава месеста част, без кухини, пропита от заливката; заливка – прозрачна, със слаб жълтеникав оттенък.			по 0.680 кг	
7.	Конфитюр/0,300кг/- първо качество; желиран продукт с равномерно разпределени плодове, не се допуска захаросване, пяна, мехурчета от въздух, наличие на семки, костилки и плодови кожици; цвят - характерен за плода. Приятен, специфичен за съответния зрял плод вкус- сладък или сладко-кисел; сухо вещество – не по-малко от 63%; киселинност от 0,3 до 1,3%;	БДС или ТД на производителя	БР	Стъклени буркани 0,300 кг	120
8.	Лютеница/0,300кг/- първо качество еднородна, пюреобразна маса от домати и печени чушки с бледо до ярко червен цвят и специфичен вкус; вкус и мирис -свойствени за вложените продукти, без странични примеси; сухо вещество – 23 до 25%; готварска сол – от 1,3 до 1,8 %.	БДС или ТД на производителя	БР	В стъклени буркани	850
9.	Плодово детско пюре- първо качество без консерванти и оцветители, приготвено от цели добре узрели ненабити плодове, вкус и мирис свойствен за съответните плодове	ТД на производителя	БР	Стъклени буркани х0.190 кг	150
10.	Месно детско пюре-първо качество без консерванти и оцветители, приготвено от качествено месо и зеленчуци без повреди болести и вредители	ТД на производителя	БР	Стъклени буркани х0.190 кг	300

VI. Шеста обособена позиция – Захар, олио и други хранителни продукти

№	Вид хранителни стоки	Стандарт	Мярка	Опаковка	Прогнозно Количество "До"
1.	Захар-външен вид – бяла, сухи, неслепени, еднородни кристали с ясно изразени стени; цвят - бял с блясък; вкус - сладък; разтворимост - пълна; чужди примеси не се допускат.	БДС 390-79 или ТД на производителя	КГ	В полиетиленови пликкове по 1 кг	380

2.	Халва - цвят кремав до светло-бежов; консистенция - лесно режеща се и трошача; без страничен привкус и мирис.	ТД на производителя	КГ	В полиетиленови пликове по 1 кг	200
3.	Олио -бистро без утайки; цвят - светложълт до златистожълт; вкус и мирис - приятни, характерни за прясно рафинирано слънчогледово масло, без странични привкус и мирис; влага - не повече от 0,10%.	БДС или ТД на производителя	Л	В пластмасови бутилки по 1 литър	1500
4.	Оцет/0,700 мл./- цвят жълто-оранжев до виеночервен; бистър, без утайка; кисел вкус, характерен за оцета	БДС 399-83 или ТД на производителя	БР	В пластмасови бутилки по 0,700 л	220
5.	Червен пипер-външен вид – хомоген прахообразен продукт; вкус - специфичен за смлян пипер, без лютивина, не се допуска страничен привкус; аромат – характерен, добре изразен; съдържание на влага – не повече от 10%.	БДС 7541-2011 или ТД на производителя	КГ	В пликове екструдирани с полиетилен по 0.100 кг за 1брой	30
6.	Сол-първо качество; вакуумно изпарена, цвят бял;вкус - чисто солен; мирис не се допуска механични примеси не се допускат.	ТД на производителя	КГ	В полиетиленови пликове по 1 кг	250
7.	Чай кутии-съдържание – натурални плодове, билки и аромати; без изкуствени оцветители и консерванти; външен вид – сипкава еднородна маса от ситно нарязани добре изсушени листа, стръкчета, цвят или плод; без признаци на сбиване на бучки и плесенясване, без странични примеси; цвят на чая – характерен за вида; вкус – приятен, хармоничен, без страничен мирис. Опаковка – в пакетче с филтър по 1,5гр. (с или без конец) в картонени кутии.	ТД на производителя	БР кутии	В пликчета от филтърна хартия с или без конец; филтърните пликчета поставени в многослоен пигментно покрит картон 20x1.5 гр.	500

8.	Суша чубрица/0,010 кг/- добре изсушени и наронени листа от растението „градинска чубрица”, със специфична силна миризма; аромат – блогоуханен и топъл; без чужди примеси, мирис и привкус; съдържание на влагане повече от 13%..	БДС или ТД на производителя	БР.	В пликове екструдирани с полиетилен по 0.010 кг за 1 брой	1400
9.	Каша слънчо- без механични примеси	ТД на производителя	Кутии	кутии	450
10.	Нес кафе бр./0,002 кг./- специфичен вкус и мирис без миризми на застоялост и друг страничен привкус	ТД на производителя	БР пакетчета	Кутия по 48 броя	7200
11.	Маслини - с гладка повърхност, без страничен вкус и привкус, на цвят черни с размер не по-малък от 1.5 см. до 2 см.	ТД на производителя	КГ	В кутии по 2,5 кг	60
12.	Брашно- пшенично тип 500 цвет светлокремав; вкус и мирис - специфични без страничен привкус на плесен и запарено; хрус при сдъвкване да не се усеща.	ТД на производителя	КГ	В хартиени пликове по 1 кг	350

VII. Седма обособена позиция – Сушени плодове

№	Вид хранителни стоки	Стандарт	Мярка	Опаковка	Прогнозно Количество “До”
1.	Сини сливи – сушени, клас първи, с характерни форма и оцветяване, без повреди и вредители по тях	ТД на производителя	кг	Опаковки по 1 кг.	2

Изготвили, съгласно чл. 10, ал. 2, т. 3 във връзка с чл. 10, ал. 1, т. 2 от Вътрешните правила за планиране, организиране и провеждане на процедури по възлагане на обществени поръчки в МБАЛНП „Св. Наум” ЕАД и за контрол на изпълнението на сключените договори за обществени поръчки:

1. Инструктор диетично хранене:

2. Гл. счетоводител (само за прогнозната стойност):

Залицево
на основание
чл. 2 от ЗЗЛП

Залицево
на основание
чл. 2 от ЗЗЛП